

**ZOLLHAFEN**  
Mainz in Rheinkultur



**MESSERICH**  
Catering



Ihre Weihnachtsfeier - ganz besonders anders. An diesem magischen Ort im Zollhafen Mainz.

### Alle Jahre wieder ?

Ihre Weihnachtsfeier soll keine Pflichtübung, sondern endlich eine Kür werden? In dem maritimen Weihnachtszelt mit rustikal-stilvollem Ambiente feiern Sie ganz besonders anders.

Genießen Sie die eindrucksvolle Atmosphäre, wenn vor dem Weihnachtszelt das Lagerfeuer lodert und zur Begrüßung der Glögg am offenen Feuer gereicht wird.



### Temporär und exklusiv...

Passend zur Weihnachtszeit wird die Location stimmungsvoll mit Fichten, Lichterketten, Leuchtsternen und Kerzen beleuchtet und geschmückt.

Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit, denn das beheizte Veranstaltungszelt wird nur für die Adventszeit aufgebaut und kann nur in diesem Zeitraum gemietet werden.



### Weißer Weihnacht

An weiß eingedeckten runden Tischen finden mind. 60 bis max. 100 Personen Platz.

Genießen Sie das einzigartige Ambiente, während sich das exzellente Servicepersonal um das Wohl Ihrer Gäste kümmert.

Zusätzlich punktet das Lichtermeerzelt mit einer Grundausstattung an Licht und Ton.



## Eckdaten:



Mietzeitraum: 28.11. bis 17.12.2016  
montags bis samstags

Ort: Am Zollhafen 3-5, 55118 Mainz  
Vor der Kunsthalle und dem Café 7Grad.

Personen: mind. 80 / max. 100

Möbliering: Runde Tische, weiß gedeckt

Größe: 210 qm

Technik: Bühne 2x4 m, Soundanlage, Redneranlage

Techniker: zur Betreuung, nach Aufwand

Toiletten: vorhanden (in der Kunsthalle)

Parkplätze: Kostenlose Parkplätze im Umkreis.

Entertainment: Wir helfen Ihnen gern beim Rahmenprogramm.  
Ob Band oder DJ, ob besinnlich oder rockig,  
ob Oldies oder Charts....  
Sprechen Sie mit uns und wir vermitteln Ihnen  
das passende Entertainment. Fast alles ist  
möglich!

## Kontaktdaten:

### Terminanfragen, Organisation, Veranstaltungsbetreuung:

#### Nadine Bruss

Telefon: 0711-99 780 788

Mail: nadine.bruss@rzmk.de

#### Andreas Rudolph

0711 – 99 780 781

andreas.rudolph@rzmk.de

### Catering:

Lothar Messerich

Telefon: 06132 - 89 98 730

Mail: info@messerich-catering.de



Die in diesem Konzept enthaltenen Vorschläge, Ideen, Darstellungen und Visualisierungen sind geistiges Eigentum der Rudolph Zauritz Marketing Kommunikation GmbH. Eine Weitergabe an Dritte ist grundsätzlich nicht gestattet. Die Weiterverwendung, auch Teile oder Auszüge, bedarf zuvor unserer schriftlichen Genehmigung.

### Buffetvorschlag " Traditionelle Weihnacht"

Waldorfsalat, klassisch

Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen, dazu  
heiße Frankfurter Würstchen

Feldsalat mit Brie, Honigbirnen und Walnüssen

★★★

Scheiben von der gepfefferten Maispouardenbrust  
auf Wintersalate mit Kartoffeldressing

Auswahl von Krusten – und Walnussbrot,  
Baguette, dazu ein leckerer Kräuterquark

Frisch vom Brett aufgeschnitten: Gänserollbraten  
auf Apfelrotkraut, Kartoffelköße, Zwiebel-  
Kräuterschmelze

Aus dem Suppentopf: Steckrüben-Kartoffel-Suppe  
mit Walnusspesto

★★★

...nicht nur für Vegetarier! Ravioli gefüllt mit  
Kürbis, dazu Rosinenbutter

★★★

...und das darf an einem Winterabend nicht fehlen!

Süßes im Miniglas

Nürnberger – Lebkuchenmousse mit Mandeln und  
getrocknetem Obst

Weißes Schokoladenmousse mit Äpfeln und  
Nüssen

**Leistungspauschale für 6 Stunden inkl. Getränke, Service,  
Möbliering:**

**79,50 EUR netto pro Person\***

- Mindestgästepersonen 60 Personen -

### Buffetvorschlag " Sternenzauber"

Sie beginnen mit...

Apfel – Lauchsalat mit Bresaola

Rote- Beete Carpaccio mit frisch gehobeltem Meerrettich

Feldsalat mit Croutons, Walnüssen und Kartoffeldressing, Krosse  
Speckwürfel apart

Salat vom Hokkaido Kürbis mit Rosinen, Mandeln und  
geräucherter Gänsebrust

★★★

Brot und Baguetteauswahl, Salzbutter

★★★

Aus dem heißen Suppentopf: Winter-Kartoffelsuppe mit  
Speckpflaumen am Spieß

★★★

Unsere Köche schneiden frisch für Sie auf...

Tranchen vom Ochsenrücken, dazu eine Rhein Hessische  
Spätburgundersauce, Serviettenknödel, leckeres Wintergemüse

...aus dem Rechaud

Garganelle mit Zitronen-Thymian-Sauce und Kräutersaitlingen

Zanderfilet auf Wirsing á la crème, Butterkartoffeln

★★★

Das süße Finale, in Minigläsern angerichtet: Doppelter  
Schokoladenpudding mit Punschirschen

Orangenmousse mit Mandarinen und Kiwi

**Leistungspauschale für 6 Stunden inkl. Getränke, Service,  
Möbliering:**

**89,50 EUR netto pro Person\***

- - Mindestgästepersonen 60 Personen -

### Buffetvorschlag " Weiße Weihnacht"

Erntefrischer Rapunzelsalat mit Portwein-Birne, Walnussvinaigrette

Winterliche Antipasti - Auswahl von Kürbis, Karotte und Steckrübe

Sellerie-Birnen-Salat mit Radiccio und Pampeln

Klassischer Walldorfsalat mit geräucherter Gänsebrust

★★★

Brot und Baguetteauswahl, Salzbutter

★★★

Heiße Wintersuppe aus den Töpfen: Kartoffelrahmsüppchen mit  
Spieß vom gebratenen Bacon und Waldpilz

★★★

Leckere Hauptspeisen von unseren weißen Buffetstationen:

Maispouardenbrust auf einem Speck-Rahmwirsing, dazu Haselnuss-  
Spätzle

Rinderschmorbraten auf einem Apfel - Kartoffelstampf, mit  
geschmorten Karotten und gebratene Apfelscheiben apart

Gebratene Rotbarbe auf fein geschnittenem Winter- Ratatouille, dazu  
Kräuterreis

★★★

...aus Bauchläden angeboten

Jagertee - Pudding mit Zimt-Kirschen

Mousse von der weißen Schokolade mit marinierten Orangenfilets  
und Mandelcrunch

Buttermilchmousse mit Mandarinen und einem Schoko-Baileys-  
Schaum

**Leistungspauschale für 6 Stunden inkl. Getränke, Service,  
Möbliering:**

**99,50 EUR netto pro Person\***

- Mindestgästepersonen 60 Personen -